

Weihnachtsfeier 1

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Rinderbraten in delikater Soße, Putenschnitzelpfanne Milano
Kartoffelklöße und Apfelrotkohl, Butterspätzle und Rosenkohl

Schokoladenpudding mit Vanillesoße, Zimt- Vanille Mousse auf Kirschen

Ab 25 Personen € 23,-- pro Person

Weihnachtsfeier 2

Lauchcremesuppe mit frischem Baguette

Schweinefilet in Dijonsensoße, Kalbsrahmbraten geschnitten in Soße
Butterspätzle und Kaisergemüse, Kräuterkartoffeln und Prinzessböhnchen

Panna Cotta auf Kirsch, Nürnberger Lebkuchenmousse

Ab 25 Personen € 25,-- pro Person

Weihnachtsfeier 3

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Bauernbrot

Wildschweinedelgulasch mit Pfifferlingen, Birne mit Preiselbeeren

Putengeschnetzeltes in Curryrahm

Kartoffelgratin und Apfelrotkohl, Basmatireis und Mandelbroccoli

Crème Caramel und Petterweiler Apfel/Zimt Traum
Gemischte Käseauswahl mit frischem Baguette und Butter

Ab 25 Personen € 29,-- pro Person

Weihnachtsfeier 4

Waldpilzrahmsüppchen mit frischem Baguette

Hirschgulasch mit Kartoffelklößen und Rosenkohl
Gekochtes Rindertafelspitz mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße

Vanille Mousse auf Zimtkirschen, gem. Käseauswahl mit frischem Baguette

Ab 25 Personen € 31,-- pro Person

Diese Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Anlieferung und Aufbau des Buffets
sind im Preis enthalten.

Selbstverständlich können wir alle Menues
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.
Platten, Schüsseln, Thermobehälter, etc. sind im sauberen Zustand
am nächsten Tag zurückzubringen.

Bitte Hofeinfahrt benutzen